



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

**(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ**

*На основании пункта 1 статьи 1366 части четвертой Гражданского кодекса Российской Федерации патентообладатель обязуется заключить договор об отчуждении патента на условиях, соответствующих установившейся практике, с любым гражданином Российской Федерации или российским юридическим лицом, кто первым изъявил такое желание и уведомил об этом патентообладателя и федеральный орган исполнительной власти по интеллектуальной собственности.*

(21)(22) Заявка: **2012135151/13, 17.08.2012**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
**17.08.2012**

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **17.08.2012**

(45) Опубликовано: **27.07.2013** Бюл. № 21

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2356281 C1, 27.05.2009. RU 2356290 C1, 27.05.2009. ГОДУНОВА Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб: ПрофиКС, 2003, с.60-61. RU 2455863 C1, 20.07.2012. RU 2299629 C1, 27.05.2007.**

Адрес для переписки:

**115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55,  
кв.247, О.И. Квасенкову**

(72) Автор(ы):

**Квасенков Олег Иванович (RU),  
Запорожский Алексей Александрович (RU)**

(73) Патентообладатель(и):

**Квасенков Олег Иванович (RU)**

**(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "ДИЧЬ ЖАРЕНАЯ С ГАРНИРОМ"**

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд. Для производства консервов подготавливают рецептурные компоненты. Далее для получения гарнира режут и замораживают зеленый лук, режут маринованные огурцы, заливают питьевой водой и выдерживают для набухания подсолнечную муку, смешивают

перечисленные компоненты с майонезом, соусом "Южный", поваренной солью и глюконатом кальция. Подготовленное мясо рьябчика режут и обжаривают. Затем фасуют мясо и гарнир, герметизируют и стерилизуют с получением консервированного продукта. Предложенный способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.



FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

**(12) ABSTRACT OF INVENTION**

*According to Art. 1366, par. 1 of the Part IV of the Civil Code of the Russian Federation, the patent holder shall be committed to conclude a contract on alienation of the patent under the terms, corresponding to common practice, with any citizen of the Russian Federation or Russian legal entity who first declared such a willingness and notified this to the patent holder and the Federal Executive Authority for Intellectual Property.*

(21)(22) Application: **2012135151/13, 17.08.2012**

(24) Effective date for property rights:  
**17.08.2012**

Priority:

(22) Date of filing: **17.08.2012**

(45) Date of publication: **27.07.2013 Bull. 21**

Mail address:

**115583, Moskva, ul. Generala Belova, 55, kv.247,  
O.I. Kvasenkovu**

(72) Inventor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU),  
Zaporozhskij Aleksej Aleksandrovich (RU)**

(73) Proprietor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)**

**(54) METHOD FOR MANUFACTURE OF PRESERVES "FRIED GAME WITH GARNISH"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to the technology of preserved second-course lunches production. One prepares recipe components for preserves production. For garnish production one performs green onions cutting and freezing, pickled cucumbers cutting, sunflower flour pouring with drinking water and maintenance for swelling, the listed components

mixing with mayonnaise, "Yuzhny" sauce, culinary salt and calcium gluconate. Prepared hazel grouse meat is cut and fried. Then the meat and garnish are packed, sealed and sterilised to produce a preserved product.

EFFECT: method allows to reduce the manufactured target product adhesion to container walls.

RU 2 4 8 8 2 8 6 C 1

RU 2 4 8 8 2 8 6 C 1

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ производства консервов "Дичь жареная с гарниром", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и замораживание зеленого лука, резку маринованных огурцов, смешивание перечисленных компонентов с соусом "Южный", поваренной солью и глюконатом кальция, резку и обжаривание мяса рябчика, фасовку мяса рябчика, полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию (RU 2356274 C1, 2009).

Недостатком этого способа является высокая адгезия к стенкам тары получаемого целевого продукта.

Техническим результатом изобретения является снижение адгезии к стенкам тары получаемого целевого продукта.

Этот результат достигается тем, что в способе производства консервов "Дичь жареная с гарниром", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку и замораживание зеленого лука, резку маринованных огурцов, смешивание перечисленных компонентов с майонезом, соусом "Южный", поваренной солью и глюконатом кальция, резку и обжаривание мяса рябчика, фасовку мяса рябчика и полученной смеси, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению в составе смеси дополнительно используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

25	рябчик	1416,7
	маргарин	25
	зеленый лук	427,4
	маринованные огурцы	38,9
	подсолнечная мука	9
30	майонез	70
	соус "Южный"	5,7
	поваренная соль	12
	глюконат кальция	1,2
	вода	до выхода целевого продукта 1000.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный зеленый лук нарезают и замораживают.

Подготовленные маринованные огурцы нарезают.

Подготовленную подсолнечную муку по ТУ 9146-034-27147091-09 заливают питьевой водой в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с майонезом, соусом "Южный", поваренной солью и глюконатом кальция.

Подготовленное мясо рябчика нарезают и обжаривают в маргарине.

Мясо рябчика и полученную смесь расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья.

Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим свойствам сходны с продуктом по наиболее близкому аналогу.

Для подтверждения указанного технического результата жестбанки №8, содержащие продукты, полученные по описанной технологии и по наиболее близкому

аналогу, вскрывали и устанавливали в штативе в перевернутом положении. Опытный продукт полностью вываливался из банки, а продукт по наиболее близкому аналогу - нет.

5 Таким образом, предлагаемый способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

#### Формула изобретения

10 Способ производства консервов "Дичь жареная с гарниром", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и замораживание зеленого лука, резку маринованных огурцов, смешивание перечисленных компонентов с майонезом, соусом "Южный", поваренной солью и глюконатом кальция, резку и обжаривание мяса рябчика, фасовку мяса рябчика и полученной смеси, герметизацию и  
15 стерилизацию, отличающийся тем, что в составе смеси дополнительно используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

20	рябчик	1416,7
	маргарин	25
	зеленый лук	427,4
	маринованные огурцы	38,9
	подсолнечная мука	9
	майонез	70
25	соус "Южный"	5,7
	поваренная соль	12
	глюконат кальция	1,2
	вода	до выхода целевого продукта 1000

30

35

40

45

50